

MENU D'AUTOMNE



ENTRÉES

Salade au fromage de chèvre, fruits secs et coign

Cannellonis faites maison de viande rôtie avec béchamel aux champignons

Carpaccio de magret et foie de canard

Crème aux ceps

Escargots à la casserole

Aubergine farcie de viande au gratin avec sauce aux champignons

Foie mi-cuit fait maison avec confiture et toast (supplément de 4,00€)



PLATS PRINCIPAUX

Calmars grillés

Morue au four

Joue de veau aux champignons

Civet de sanglier au vin rouge de l'Empordà

"Peuada" (pied, oreille et museau de porc en sauce) avec ceps

Épaule d'agneau au four (supplément de 4,00€)

Entrecôte de veau de Girona grillé ou avec sauce au choix

Sauces au choix : Roquefort, champignons ou 5 poivres



EAU, PAIN et DESSERT AU CHOIX COMPRIS



Prix, 26,50 € TVA comprise

Prix, midi du lundi au vendredi non fériés: 23,50 € TVA comprise

Pain grillé à la tomate 1,50€ - Pain sans gluten 1,50€ - Aioli 1,50€